Bauknecht

EMCHD 8145

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

EMCHD 9145

Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Inhaltsverzeichnis

AUFSTELLUNG 6

MONTAGE DES GERÄTS 6

VOR DEM ANSCHLIESSEN 6

NACH DEM ANSCHLIESSEN 6

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7

SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF. LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM 7

EIER 7

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN 8

ALLGEMEINES 8

FRITTIEREN 8

FLÜSSIGKEITEN 8

ACHTUNG 8

VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE 8

ZUBEHÖR 9

ALLGEMEINES 9

DREHTELLERAUFLAGE 9

GLASDREHTELLER 9

BACKBLECH 9

GREILLROST 9

CRISP-GRIFF 9

CRISP-PLATTE 9

DAMPFGARER 9

DECKEL 9

LEERLAUFSCHUTZ 10

KINDERSICHERUNG 10

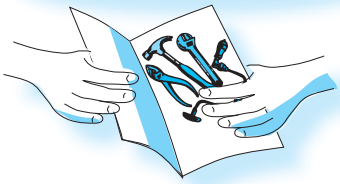
GARSTUFE (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN) 11
MELDUNGEN 11
ABKÜHLEN 12
SCHNELLAUSWAHL 12
AN/AUS 13
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN 13
SPRACHE 13
UHR EINSTELLEN 14
TON-EINSTELLUNG 14
HELLIGKEIT 15
ÖKO 15
WÄHREND DES GARENS 16
ZEITSCHALTUHR 17
GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN 17
LEISTUNGSSTUFE 18
SCHNELLSTARTFUNKTION 19
CRISP-FUNKTION 20
GRILLFUNKTION 21
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE 21
GRILL+GEBLÄSE 22
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE 22
KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL 23
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE 23
SCHNELLAUFHEIZEN 24

HEISSLUFTBETRIEB 25
KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT 27
AUTO _ AUFWÄRMFUNKTION 28
MANUELLES AUFTAUEN 29
SCHNELLAUFTAUEN 30
GEWICHT: 31
TIEFGEKÜHLTE SPEISEN: 31
AUTO-CRISP-FUNKTION 32
AUTO-DAMPFGARFUNKTION 34
DECKEL 35
BEHÄLTER 35
GAREN VON GEMÜSE 35
KOCHEN VON REIS 35
REZEPTE 36
KARTOFFELN 37
FLEISCH 38
GEFLÜGEL 39
FISCH 40
GEMÜSE 41
NUDELGERICHTE 42
REIS 42
PIZZA/KUCHEN 43
BROT/KUCHEN 44
SNACKS 45
DESSERT 45

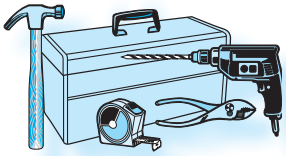
WARTUNG UND PFLEGE 46
SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR: 47
SORGFÄLTIGE REINIGUNG: 47
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN 47
DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG 48
TECHNISCHE DATEN 48
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ 52

AUFSTELLUNG

MONTAGE DES GERÄTS



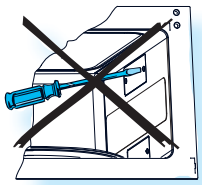
Befolgen Sie die mitgelieferte separate Montageanleitung zum Aufbau des Geräts.



VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Entfernen Sie die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Wandvertiefung des Geräts nicht. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.

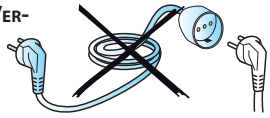


Für die Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel:



Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

Beim ersten Einschalten des Mikrowellengeräts werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Einstellungen ändern" dieser Gebrauchsanweisung. Das Mikrowellengerät kann benutzt werden, nachdem diese beiden Einstellungen vorgenommen wurden.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderer brennbarer Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

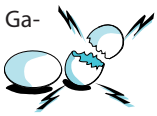
Wenn sich Material innerhalb oder ausserhalb des Garraums entzündet oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausnehmen.

Speisen nicht länger als nötig garen. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

EIER



Das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale verwenden, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Bedienung dieses Geräts darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren erfolgen; Kinder in einem Alter darüber sind ständig zu beaufsichtigen.

VORSICHT!

Das Gerät und zugängliche Teile können sich beim Gebrauch erhitzen.

Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

Das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern verwenden. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können.

Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal vorgenommen werden. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

Keine Gehäuseteile entfernen.

Türdichtungen und umliegende Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen. Niemals freistehend verwenden.

Dieses Gerät ist für das Erhitzen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichen Materialien kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.

Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen darf das Gerät nur eingeschaltet werden, *wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.*

Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) *von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.*

FRITTIEREN

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

FLÜSSIGKEITEN

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht. Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

ACHTUNG

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern *oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.*

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE

Die Knöpfe dieses Geräts befinden sich im Lieferzustand in einer Höhe mit den Tasten auf dem Bedienfeld.

Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen.
Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES

Eine Reihe von Zubehörteilen sind im Handel erhältlich. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Stellen Sie sicher, dass die Utensilien, die Sie verwenden mikrowellengeeignet sind und testen Sie sie zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle.

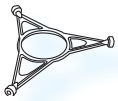
Speisen und Zubehörteile dürfen beim Hineinstellen in die Mikrowelle nicht mit den Innenwänden des Geräts in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigt werden.

Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

DREHTELLERAUFLAGE

Bringen Sie die Drehtellerauflage unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.



- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

GLASDREHTELLER

Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

BACKBLECH

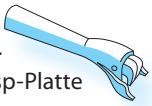
Verwenden Sie das Backblech für die Heißluftfunktionen. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.

GREILLROST

Benutzen Sie den Grillrost, wenn Sie mit den Grillfunktionen grillen.

Legen Sie immer dann Speisen auf den Grillrost, wenn Sie Heißluftfunktionen benutzen, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.

CRISP-GRIFF



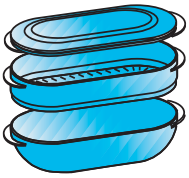
Benutzen Sie den extra mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu entnehmen.

CRISP-PLATTE

Legen Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte. Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.

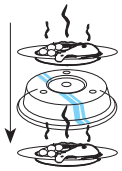
Verwenden Sie die Crisp-Platte nicht als Unterlage für andere Utensilien, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.
Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.

DAMPFGARER



Verwenden Sie den Dampfgarer mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Verwenden Sie den Dampfeinsatz ohne Sieb für Nahrungsmittel wie Reis, Teigwaren und weiße Bohnen.
Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glassdrehteller.

DECKEL



Die Abdeckhaube dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.
Benutzen Sie die Abdeckhaube auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.

LEERLAUFSCHUTZ

Wenn das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, dauert es eine Minute, bis der Leerlaufschutz aktiviert ist.

Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden.

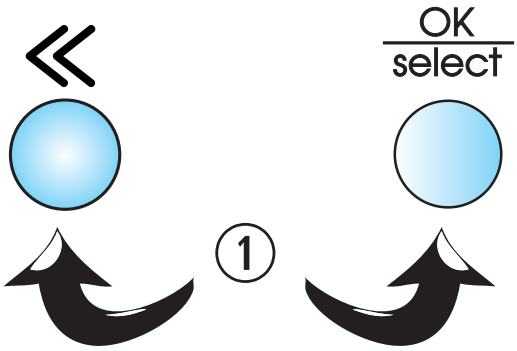
KINDERSICHERUNG

1. **Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ZURÜCK und OK** und halten Sie sie solange gedrückt, bis Sie 2 Pieptöne hören (3 Sekunden).

Nutzen Sie diese Funktion, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.

Ein Bestätigungstext wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.
Ist die Kindersicherung aktiv, sind alle Tasten und Einstellknöpfe außer der AUS-Taste deaktiviert.

Zum Deaktivieren der Tastensperre drücken Sie die AUS-Taste oder öffnen die Tür.

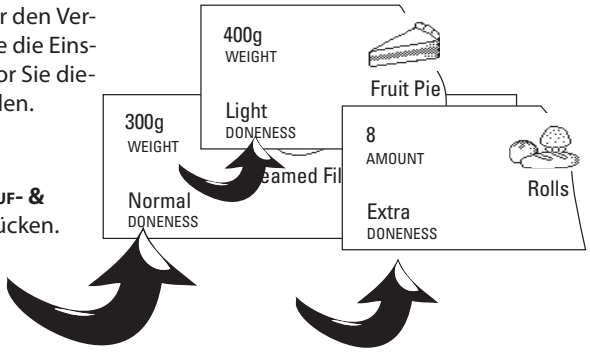


GARSTUFE (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)

DIE GARSTUFE IST für die meisten automatischen Funktionen verfügbar. Sie können das Endergebnis persönlich über den Modus „Adjust doneness" (Garstufe einstellen) regulieren. Im Unterschied zu den Standard-Voreinstellungen lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.
BEI BENUTZUNG einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Wenn die erwärmte Speise für den Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung ganz einfach korrigieren, bevor Sie diese Funktion das nächste Mal verwenden.

WÄHLEN SIE DAZU DIE GARSTUFE MIT DEN AUF- & AB-TASTEN, bevor Sie die Starttaste drücken.

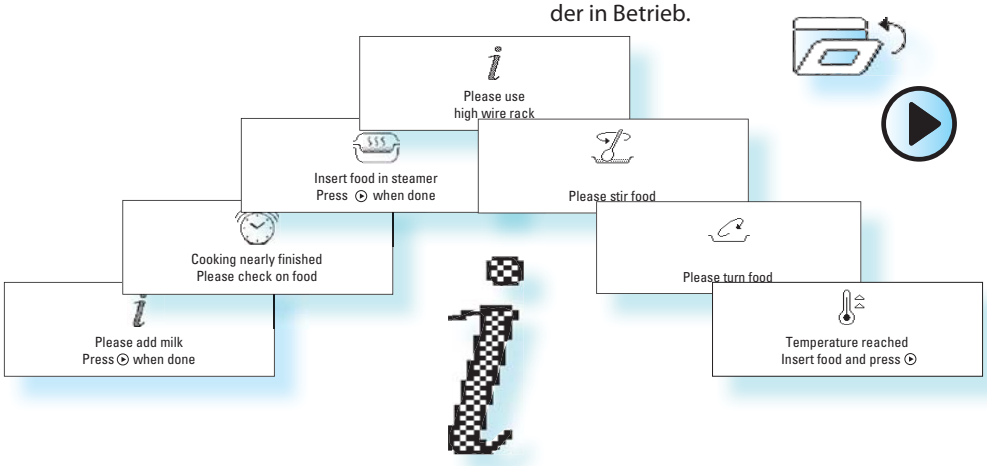
GARSTUFE	
STUFE	WIRKUNG
HOCH	**ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR**
NORMAL	**STANDARD-VOREINSTELLUNG**
LEICHT	**ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR**



MELDUNGEN

BEI DER NUTZUNG EINIGER FUNKTIONEN hält das Gerät evtl. an und fordert Sie auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen, oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörteils.

WENN EINE MELDUNG ANGEZEIGT WIRD:
- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie die Handlung aus (wenn notwendig).
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.



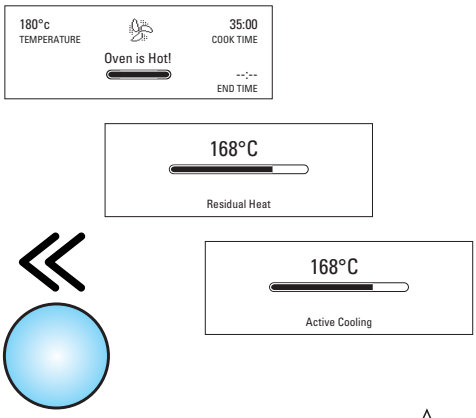
ABKÜHLEN

Nach Abschluss einer Funktion kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Ist die Temperatur höher als 100 °C, wird die aktuelle Innenraumtemperatur angezeigt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Ist die Temperatur niedriger als 50 °C, erscheint die 24-Stunden-Anzeige.

Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür.



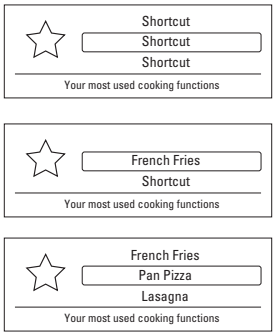
SCHNELLAUSWAHL

Um die Benutzung zu vereinfachen, speichert das Mikrowellengerät für Sie automatisch eine Liste Ihrer bevorzugt verwendeten Optionen.

Am Anfang der Benutzung Ihres Geräts besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit „Shortcut" (Schnellauswahl) bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

Wenn Sie in das „Shortcut"-Menü (Schnellauswahl-Menü) wechseln, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorausgewählt und als Shortcut Nr. 1 an erste Stelle gesetzt.

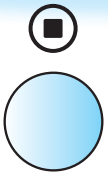
Hinweis: Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü (Shortcut) angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Benutzungsgewohnheiten.



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Shortcut" (Schnellauswahl) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu treffen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Benutzen Sie den Einstellknopf/die OK-Taste,** um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**

AN/AUS

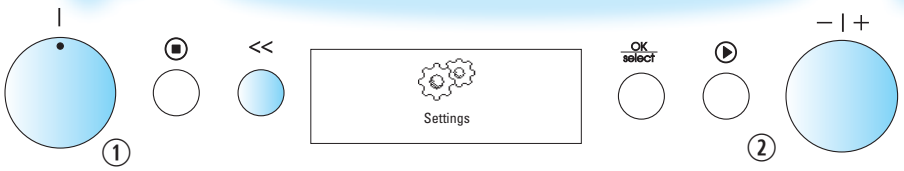
Sie schalten das Gerät mit der AN-/AUS-Taste oder einfach durch Drehen des Multifunktionsknopfes ein oder aus.
Bei eingeschaltetem Gerät funktionieren alle Tasten und Knöpfe normal und die 24-Stunden-Uhr wird nicht angezeigt.



Bei ausgeschaltetem Gerät erscheint die 24-Stunden-Anzeige im Display.

Hinweis: Das Verhalten des Mikrowellengeräts kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ÖKO-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist (für weitere Informationen siehe Kapitel zur ÖKO-Funktion).
Die Beschreibungen in dieser Gebrauchsanweisung gehen davon aus, dass das Mikrowellengerät eingeschaltet ist .

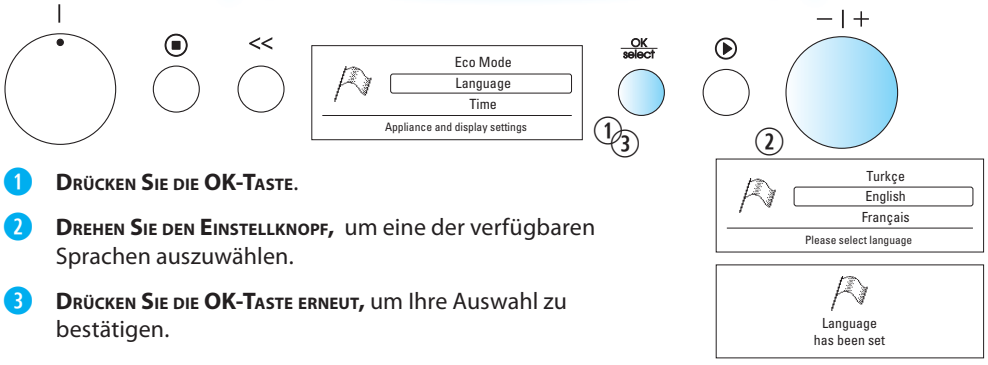
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



1. **D rehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Settings" (Einstellungen) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.

Beim ersten Einschalten des Mikrowellengeräts werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen.
Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.
Ihr Gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

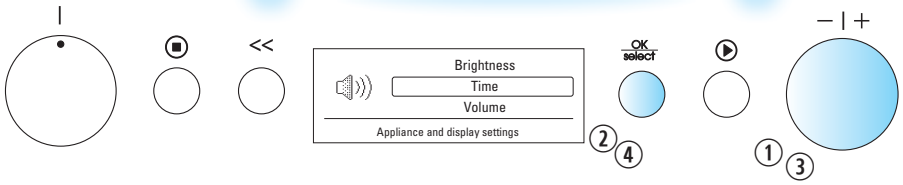
SPRACHE



1. **Drücken Sie die OK-Taste.**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

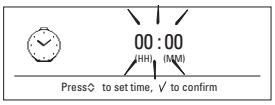
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

UHR EINSTELLEN

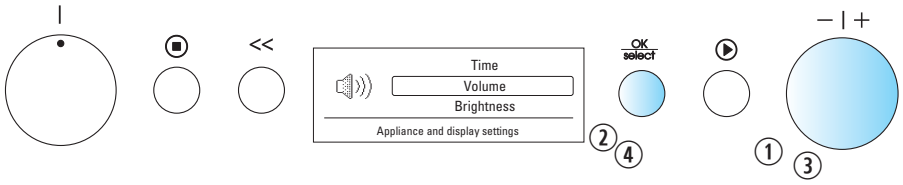


1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Time" (Zeit) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste.** (Die Ziffern blinken.)
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die 24-Stunden-Uhr einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.

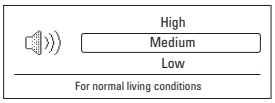
Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.



TON-EINSTELLUNG

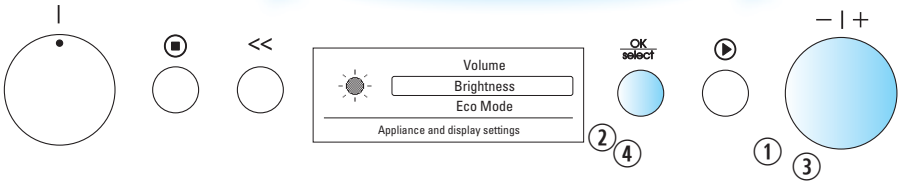


1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Volume" (Lautstärke) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste.**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.

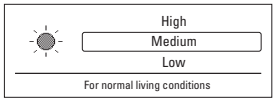


ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

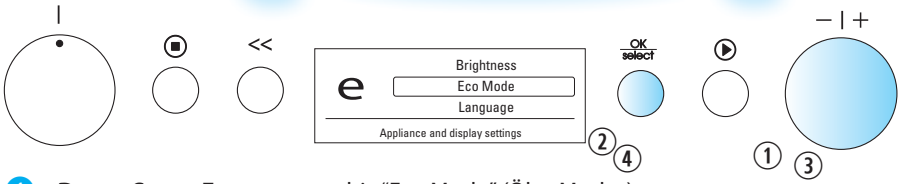
HELLIGKEIT



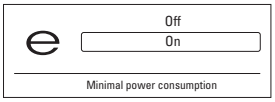
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Brightness” (Helligkeit) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste.**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Helligkeit entsprechend Ihrer Bedürfnisse einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.



ÖKO



1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis “Eco Mode” (Öko-Modus) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste.**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung “ECO” (Öko) an- oder auszuschalten.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.



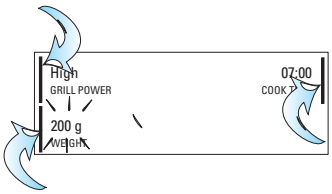
Wenn die ÖKO-Funktion eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch dunkel gestellt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.
Bei der Einstellung OFF (Aus) schaltet sich die Anzeige nicht aus, und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

WÄHREND DES GARENS

Während des Garvorgangs:
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Sie können den Einstellknopf auch drehen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.

Durch Drehen des Einstellknopfes können Sie zwischen den Parametern wechseln und den auswählen, den Sie ändern möchten.

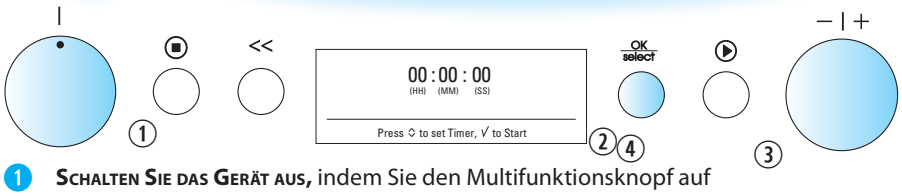


OK
select

Durch Drücken der OK-Taste wählen Sie einen Parameter aus und ermöglichen dessen Einstellung (er blinkt auf). Drehen Sie den Einstellknopf, um Ihre Einstellung zu ändern.
Drücken Sie erneut die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Mikrowellengerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

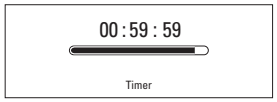
Durch Drücken der Zurück-Taste, können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

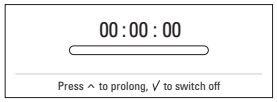
ZEITSCHALTUHR

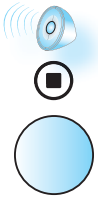


1. **Schalten Sie das Gerät aus,** indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null stellen oder die AN-/ AUS-Taste drücken.
2. **Drücken Sie die OK-Taste.**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um den Zeitmesser wie gewünscht einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste,** um den Countdown der Zeitschaltuhr zu starten.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Mikrowellengerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.





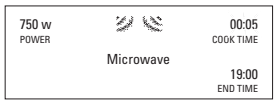


Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Durch Drücken der AN-/AUS-Taste vor Ablauf der Zeitschaltung schaltet sich diese aus.

GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Microwave" (Mikrowelle) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**

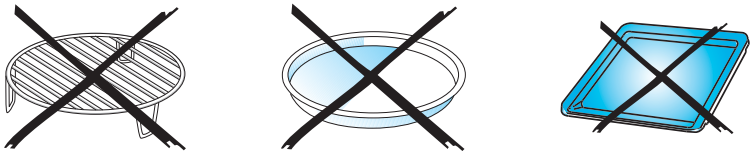


Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

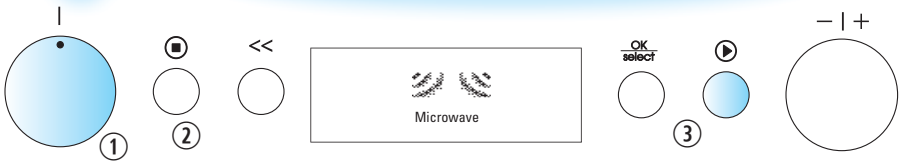
GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN

LEISTUNGSSTUFE

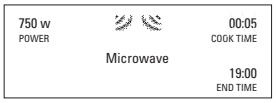
NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
900 W	**ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN, WASSER**, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	**GAREN VON GEMÜSE,** Fleisch etc.
650 W	**ZUBEREITUNG VON** Fisch.
500 W	**SCHONENDERE ZUBEREITUNG,** z. B. für Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	**KÖCHELN VON EINTÖPFEN,** Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	**AUFTAUEN.** Weichmachen von Butter und Käse.
90 W	**WEICHMACHEN** von Eiskrem
0 W	**BEI AUSSCHLIESSLICHER** Verwendung der Zeitschaltuhr.



SCHNELLSTARTFUNKTION

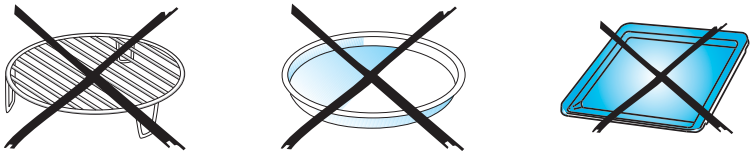


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Microwave" (Mikrowelle) angezeigt wird.

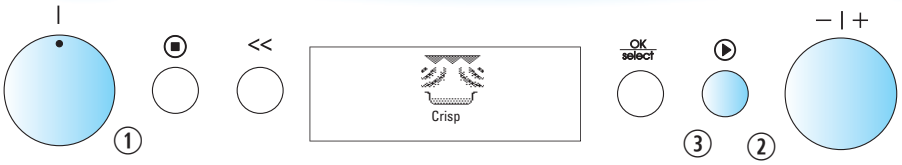


2. **Drücken Sie die EIN/AUS-Taste.**
3. **Drücken Sie die Start-Taste,** um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt wie; klare Suppen, Kaffee oder Tee.
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet und der Multifunktionsknopf auf „Microwave" (Mikrowelle) eingestellt ist.



CRISP-FUNKTION

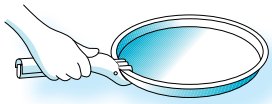


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Crisp" angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die Starttaste.**

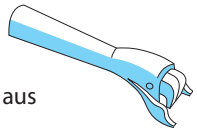
Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizza und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.

Das Gerät schaltet automatisch die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

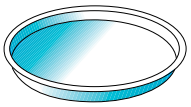
Stellen Sie sicher, dass sich die Crisp-Platte genau in der Mitte des Glasdrehtellers befindet.

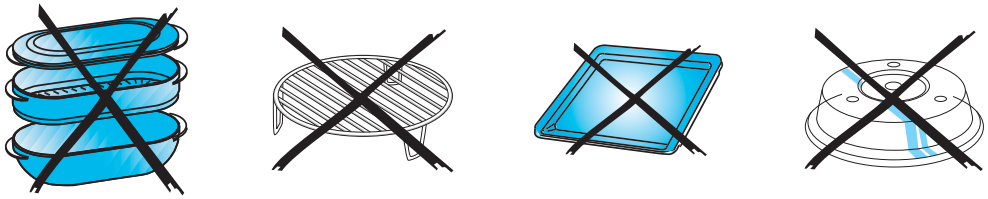


Gerät und Crisp-Platte werden bei dieser Funktion sehr heiß.
Stellen Sie die heisse Crisp-Platte niemals auf hitzeempfindlichen Flächen ab.
Vorsicht! Berühren Sie nicht den Grillstab.
Verwenden Sie stets Topflappen
oder den mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.



Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen bei Verwendung dieser Funktion nicht zu

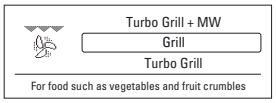




einem zufriedenstellenden Ergebnis.

Legen Sie Lebensmittel wie Käsetoast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Grill" angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste,** um die Einstellung zu bestätigen.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.



GRILLFUNKTION

Benutzen Sie die Funktion, um der Speise eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.

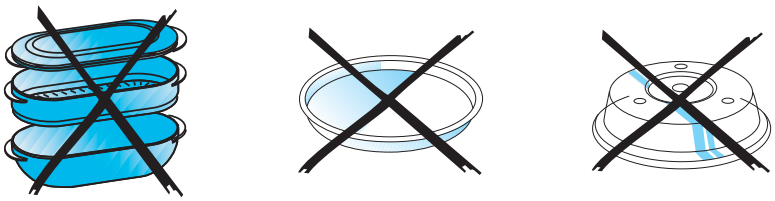
6. **Drücken Sie die Start-Taste.**

Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr *hitzebeständig und herdfest ist, bevor Sie Speisen in ihm grillen.*
Verwenden Sie zum Grillen *keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

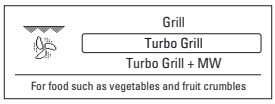
Heizen Sie den Grill *3–5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe „High" (hoch) vor.*

GRILLFUNKTION	
Gebrauchsempfehlung:	Leistung
Käsetoast, Fischsteaks & Hamburger	**Hoch**
Würstchen & Grillspieße	**Mittel**
Leichtes Anbräunen von Speisen	**Niedrig**



GRILL+GEBLÄSE

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Grill" angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Turbo Grill" angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzugeben.
5. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
7. **Drücken Sie die Start-Taste.**

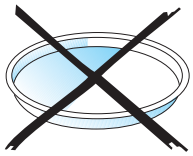


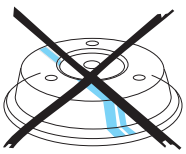
Benutzen Sie diese Funktion, um Speisen wie Hähnchenfilets, überbackenes Gemüse und Obst zuzubereiten.

Stellen Sie das Gargut auf den Grillrost.
***Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr** hitzebeständig und herdfest ist, bevor Sie Speisen in ihm grillen.*
***Verwenden Sie zum Grillen** keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

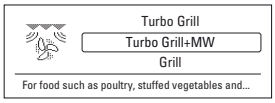
GRILL + GEBLÄSE	
Gebrauchsempfehlung:	Leistung
Hähnchenfilets, Gratinieren von Kartoffelbrei.	**Hoch**
Überbackene Tomaten	**Mittel**
Obstgratin, Anbräunen der Oberfläche	**Niedrig**





KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Grill" angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Turbo Grill + MW" angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzugeben.
5. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Leistungsstufe für Grill+Gebläse einzustellen.
7. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
9. **Drücken Sie die Start-Taste.**

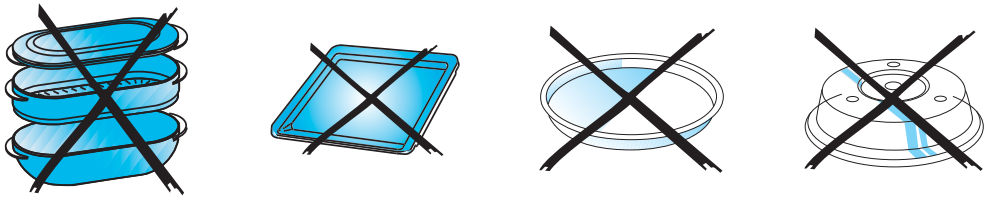


Nutzen Sie diese Funktion, um Gerichte wie gefülltes Gemüse & Hähnchenstücke zuzubereiten.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

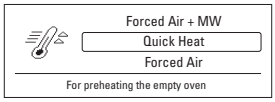
Für den Kombinationsbetrieb mit der Turbogrillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.
Stellen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Drehteller.

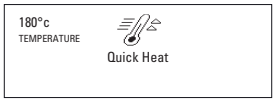
KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL		
Gebrauchsempfehlung:	Leistungsstufe Grill	Mikrowellen-Leistungsstufe
Hähnchenhälften	**Mittel**	**350–500 W**
Gefülltes Gemüse	**Mittel**	**500–650 W**
Hähnchenschenkel	**Hoch**	**350–500 W**
Bratapfel	**Mittel**	**160–350 W**
Backfisch	**Hoch**	**160–350 W**

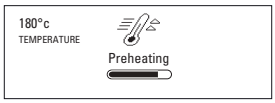


SCHNELLAUFHEIZEN

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis Sie die Funktion „Forced Air“ (Heißluftfunktion) gefunden haben.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Quick Heat“ angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Temperatur einzustellen.
5. **Drücken Sie die Starttaste.**

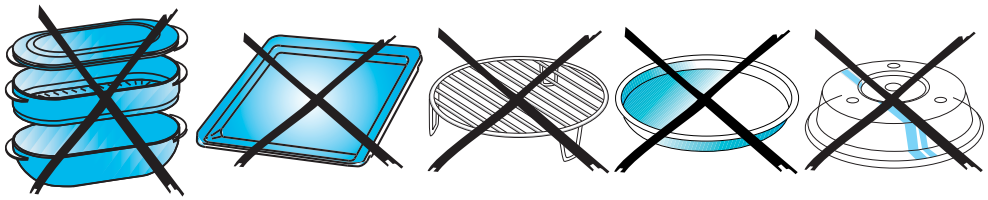






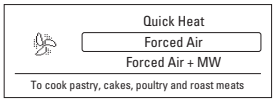
Die Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums. **Beim Vorheizen** muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.

Legen Sie vor oder während des Vorheizens keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung verbrannt werden. Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur ganz einfach durch Drücken der Auf-/Ab-Taste angepasst werden.
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor das Gerät abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.



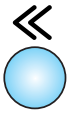
HEISSLUFTBETRIEB

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis Sie die Funktion „Forced Air“ gefunden haben.
2. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Temperatur einzustellen.
6. **Drücken Sie die Start-Taste.**



Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.

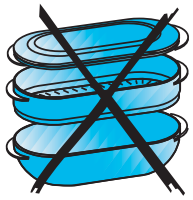
Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.

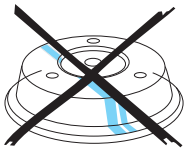


HEISSLUFTBETRIEB

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.
Verwenden Sie zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen das Backblech.

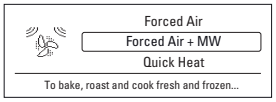
LEBENSMITTEL	ZUBEHÖR	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
Rinderbraten, medium (1,3 bis 1,5 kg)	**Geschirr** auf Grillrost	170–180 °C	40–60 MIN
Schweinebraten (1,3 bis 1,5 kg)	**Geschirr** auf Grillrost	160–170 °C	70–80 MIN
Hähnchen im Ganzen (1,0 bis 1,2 kg)	**Geschirr** auf Grillrost	210–220 °C	50–60 MIN
Rührkuchen (schwer)	**Kuchenform** auf Grillrost	160–170 °C	50–60 MIN
Rührkuchen (leicht)	**Kuchenform** auf Grillrost	170–180 °C	30–40 MIN
Plätzchen	**Backblech**	170–180 °C, BEI VORGEHEIZTEM OFEN	10–12 MIN
Brotlaib	**Backform** auf Grillrost	180–200 °C, BEI VORGEHEIZTEM OFEN	30–35 MIN
Brötchen	**Backblech**	210–220 °C, BEI VORGEHEIZTEM OFEN	10–12 MIN
Schaumgebäck	**Backblech**	100–120 °C, BEI VORGEHEIZTEM OFEN	40–50 MIN





KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis Sie „Kombinationsbetrieb mit Heißluft“ gefunden haben. (Standardtemperatur und MW-Leistung werden angezeigt).



2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.

4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Temperatur einzustellen.
5. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
7. **Drücken Sie die Start-Taste.**

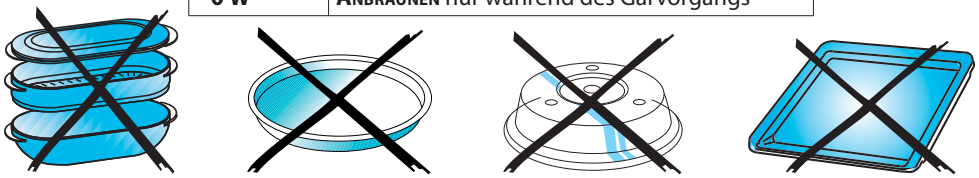
Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.

Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern.

Stellen Sie Speisen immer auf den niedrigen Grillrost, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.

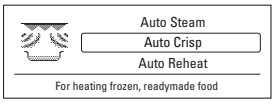
Für den Kombinationsbetrieb mit der Heissluftfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
350 W	**Garen** von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	**Garen** von Braten
90 W	**Backen** von Brot und Kuchen
0 W	**Anbräunen** nur während des Garvorgangs



AUTO _ AUFWÄRMFUNKTION

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Auto" (Sensor) angezeigt wird.



2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Auto Reheat" (Aufwärmen mit Sensor) angezeigt wird.

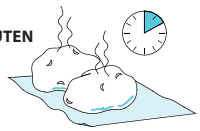
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

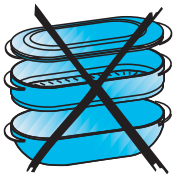
4. **Drücken Sie die Starttaste.**

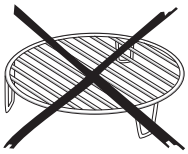
Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.
Geben Sie die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.
Das Programm sollte nicht unterbrochen werden.
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht zwischen 250 und 600 g liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.
Vor der Verwendung dieser Funktion muss das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt sein, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, ordnen Sie die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers an.

Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an.
Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.
Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.



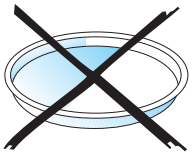


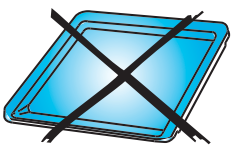


Decken Sie die Speisen immer ab, wenn Sie diese Funktion benutzen.

Sind die Speisen so verpackt, dass sie bereits eine Abdeckung haben, stechen Sie die Verpackung zwei- bis dreimal an, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

Stechen Sie Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.





MANUELLES AUFTAUEN

Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

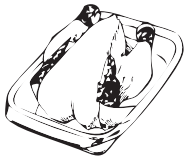
Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmässigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese warm werden.

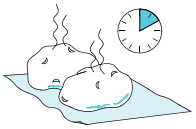


Wenden Sie grosse Speisestücke nach halber Auftauzeit.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsossen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

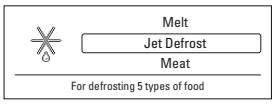
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

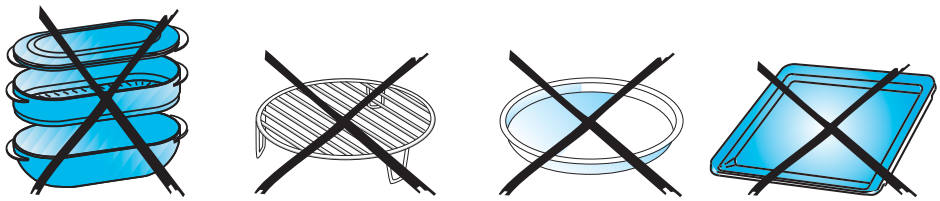


SCHNELLAUFTAUEN

1. **Drücken Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Rapid Defrost" (Schnellauftauen) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Lebensmittel auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Gewicht einzustellen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**



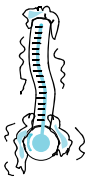
Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.
Die Schnellauftau-Funktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg vorgesehen.
Stellen Sie die Speise stets auf den Glasdrehteller.

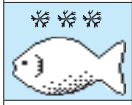


SCHNELLAUFTAUEN

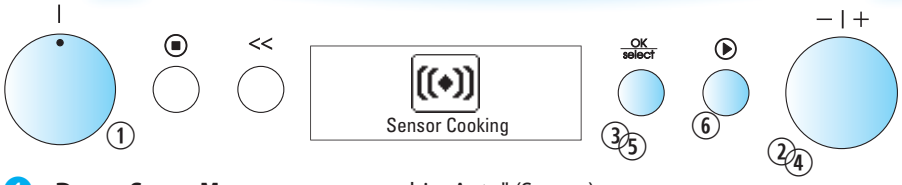
GEWICHT:
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
Wenn das Gewicht nicht dem empfohlenen Wert entspricht: Gehen Sie beim Auftauen entsprechend dem Abschnitt " Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor, und wählen Sie 160 W.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

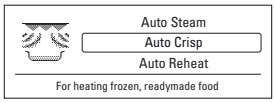


LEBENSMITTEL		TIPPS
	Fleisch (100 g bis 2 kg)	**Hackfleisch, Koteletts,** Steaks oder Braten.
	Geflügel (100 g bis 3 kg)	**Ganze Hähnchen,** Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
	**Fisch** (100 g bis 2 kg)	**Ganze Fische, Fischsteaks** oder -filets.
	Gemüse (100 g bis 2 kg)	**Mischgemüse,** Erbsen, Brokkoli usw.
	Brot (100 g bis 2 kg)	**Brotlaibe,** süße oder herzhafte Brötchen.
Bei Lebensmitteln, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel„ Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.		

AUTO-CRISP-FUNKTION



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Auto" (Sensor) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Auto Crisp" (Sensor Crisp) angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Lebensmittel auszuwählen.
5. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **Drücken Sie die Start-Taste.**



Benutzen Sie diese Funktion, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen.
Die Automatische Crisp-Funktion wird nur für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.

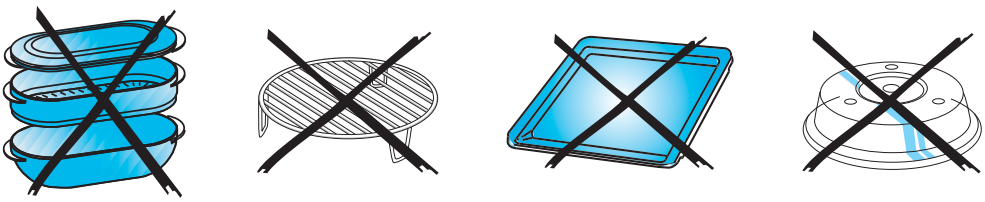
Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

Stellen Sie keine *Behälter oder Verpackungen auf der Crisp-Platte ab!*

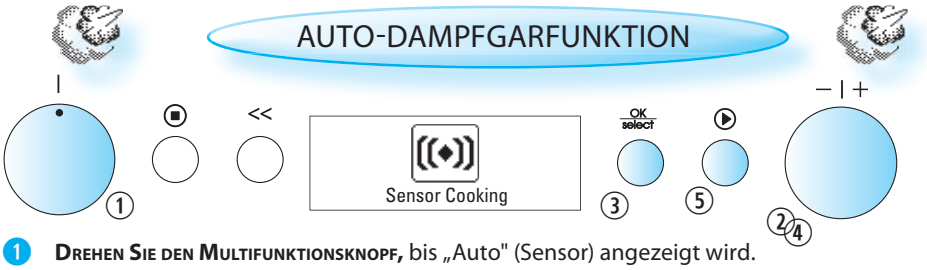
Legen Sie nur die Speise *auf die Crisp-Platte.*

AUTO-CRISP-FUNKTION

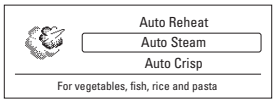
LEBENSMITTEL		TIPPS
	Pommes frites (300 bis 600 g)	**Verteilen Sie die Pommes frites** in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht.
	Pizza, dünner Boden (250 bis 500 g)	**Für Pizza** mit dünnem Boden.
	Pfannenpizza (300 bis 800 g)	**Für Pizza** mit dickem Boden.
	Hähnchenflügel (300 bis 600 g)	**Für Hähnchenstücke** fetten Sie die Crisp-Platte ein und garen Sie sie auf niedriger Garstufe.
Bei Nahrungsmitteln, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verwenden Sie am besten die manuelle Crisp-Funktion.		



AUTO-DAMPFGARFUNKTION



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Auto" (Sensor) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Auto Steam" (Sensor Dampf) angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**



Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

Diese Funktion eignet sich für Gemüse, Fisch, Reis und Teigwaren.

Diese Funktion arbeitet in zwei Schritten.

- Im ersten Schritt wird die Speise schnell auf Siedetemperatur gebracht.
- Im zweiten Schritt wird automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, damit die Speise nur noch köchelt und nicht überkocht.

Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.
Wird der Dampfeinsatz für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.
Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.
Den Dampfeinsatz immer auf dem Glassdrehteller platzieren.

AUTO-DAMPFGARFUNKTION

DECKEL

Decken Sie die Speisen immer mit einem Deckel ab. Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowellengeeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden. Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß.
Verwenden Sie zur Abdeckung der Speisen keine Plastik- oder Aluminiumverpackungen.

BEHÄLTER

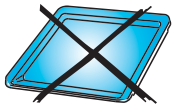
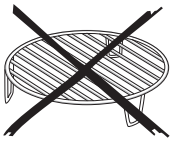
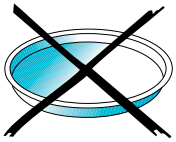
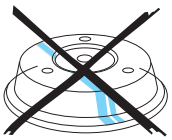
Befüllen Sie Behälter maximal bis zur Hälfte. Verwenden Sie zum Garen von großen Mengen ein größeres Gefäß, damit es höchstens bis zur Hälfte gefüllt ist. So kocht die Speise nicht über.

GAREN VON GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in das Sieb des Dampfaufsatzes.
Geben Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil. Setzen Sie den Deckel darauf und stellen Sie die Zeit ein.
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten.
Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

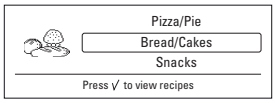
KOCHEN VON REIS

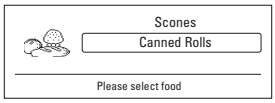
Beachten Sie die Empfehlungen auf der Verpackung zur Garzeit sowie zur Wasser- und Reismenge.
Geben Sie die Zutaten in den unteren Teil des Dampfeinsatzes, decken Sie ihn ab und stellen Sie die Zeit ein.

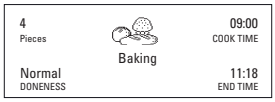





REZEPTE

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Recipes" (Rezepte) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eines der Rezepte auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Benutzen Sie die OK-Taste/den Einstellknopf,** um zwischen den gewünschten Einstellungen zu wechseln und diese vorzunehmen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**







Nutzen Sie diese Funktion, um schnell Ihr Lieblingsrezept aufzurufen.

Lebensmittel		Menge	Zubehör	Tipps
KARTOFFELN	**Gekocht**	**300 g bis 1 kg**	**Dampfgaruntersatz** und Deckel.	**Legen Sie sie** in den Dampfgaruntersatz und geben Sie 100 ml Wasser dazu. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
	Gebacken	**200 g bis 1 kg**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem Drehteller.	**Waschen Sie die Kartoffeln** und stechen Sie die Schale ein. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	Gratinieren	**4 bis 10 Portionen**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem niedrigen Grillrost.	**Schneiden Sie** die rohen Kartoffeln in Scheiben und schichten Sie sie mit Zwiebeln auf. Würzen Sie die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauch, gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber.
	(Tiefgekühlt) Pommes Frites	**300 bis 600 g**	**Crisp-Platte**	**Bestreuen Sie sie** mit Salz.
	Kartoffelspalten	**300 bis 800 g**		**Schälen Sie die Kartoffeln** und schneiden Sie sie in Spalten. Würzen Sie die Kartoffelspalten, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und träufeln Sie etwas Öl über die Kartoffelspalten. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

Lebensmittel			Menge	Zubehör	Tipps
FLEISCH	Hackbraten	Rindfleisch	800 g bis 1,5 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost.	**Würzen Sie** den Braten und schieben Sie ihn in das vorgeheizte Gerät.
		Schweine fleisch	800 g bis 1,5 kg		**Würzen Sie** den Braten und schieben Sie ihn in das kalte Gerät.
		Lamm	1 kg bis 1,5kg		
		Kalb	800 g bis 1,5 kg		**Würzen Sie** den Braten und schieben Sie ihn in das vorgeheizte Gerät.
	Rippchen		700 g bis 1,2 kg	Crisp-Platte	**Würzen Sie das Fleisch** und legen Sie es auf die Crisp-Platte.
	Rippenstück (Entrecôte)		2 bis 6 Stück	Grillrost auf Drehteller	**Geben Sie das Fleisch auf den Grillrost,** wenn der Grill vorgeheizt ist. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Würzen Sie das Gargut.
	Lammkotelett		2 bis 8 Stück		
	Bratwurst		200 bis 800 g	Crisp-Platte	**Fetten Sie die Crisp-Platte** leicht ein. Geben Sie das Gargut hinein und wenden Sie es, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	(Gekocht)	Hotdog	4 bis 8 Stück	Dampfgaruntersatz ohne Deckel	**Legen Sie das Gargut** in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie es mit Wasser.
	(Tiefgekühlt)	Hamburger	100 bis 500 g	Crisp-Platte	**Fetten Sie die Crisp-Platte** leicht ein. Geben Sie das Fleisch auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie die Koteletts, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	Schinken		50 bis 150 g		**Geben Sie den Schinkenspeck auf die vorgeheizte Crisp-Platte** und wenden Sie diesen, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	Hackbraten		4 bis 8 Portionen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	**Bereiten Sie** Ihre Lieblings-Hackbratenmischung zu und formen Sie einen Laib daraus

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

Lebensmittel			Menge	Zubehör	Tipps
GEFLÜGEL	**Hähnchen**	**Rösten**	**800 g bis 1,5 kg**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem niedrigen Grillrost	**Würzen Sie das Geflügel** und schieben Sie es in das kalte Gerät.
		Filets (gedünstet)	**300 g bis 800 g**	**Dampfeinsatz**	**Würzen Sie das Geflügel** und legen Sie es in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
		Filets (gebraten)	**300 g bis 1 kg**	**Crisp-Platte**	**Fetten Sie die Crisp-Platte** leicht ein. Würzen Sie die Filets und geben Sie sie auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
		Geflügelstücke	**500 g bis 1,2 kg**		**Würzen Sie** die Geflügelstücke und legen Sie sie mit der Haut nach oben auf die Crisp-Platte.

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

REZEPTE

Lebensmittel			Menge	Zubehör	Tipps
FISCH	**Ganzer Fisch**	**Gebacken**	**600 g bis 1,2 kg**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem niedrigen Grillrost	**Würzen Sie den Fisch** und geben Sie eine Butterflocke darauf.
		Gekocht	**600 g bis 1,2 kg**	**Mikrowellengeschirr mit Deckel** oder abgedeckt mit Haushaltsfolie	**Würzen Sie den Fisch** und geben Sie 100 ml Fischfond dazu. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube.
	Filets (gedünstet)		**300 bis 800 g**	**Dampfeinsatz**	**Würzen Sie die Filets** und geben Sie diese in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	Fischsteaks	**Gebraten**	**300 bis 800 g**	**Crisp-Platte**	**Fetten Sie** die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Koteletts und geben Sie diese auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
		Gedünstet	**300 bis 800 g**	**Dampfeinsatz**	**Würzen Sie die Filets** und legen Sie diese in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	(Tiefgekühlt)	**Gratinieren**	**600 g bis 1,2 kg**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem Drehteller	
		Panierte Filets	**200 - 600 g**	**Crisp-Platte**	**Fetten Sie die Crisp-Platte** leicht ein. Geben Sie die Filets auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

LEBENSMITTEL			MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
GEMÜSE	(TIEFGEKÜHLT)	GEMÜSE	300 BIS 800 G	DAMPFEINSATZ	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFGARER. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	MÖHREN		200 BIS 500 G		
	(FRISCH)	GRÜNE BOHNEN	200 BIS 500 G	DAMPFGARUNTERSATZ und Deckel	LEGEN SIE SIE in den Dampfgaruntersatz und geben Sie 100 ml Wasser dazu. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
	BROKKOLI		200 BIS 500 G	DAMPFEINSATZ	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFGARER. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	BLUMENKOHL		200 BIS 500 G		
	(TIEFGEKÜHLT)	GRATINIEREN	400 BIS 800 G	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR auf dem Drehteller	
	PAPRIKA	DÜNSTEN	200 BIS 500 G	DAMPFEINSATZ	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFGARER. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
		GEBRATEN	200 BIS 500 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE DIE CRISP-PLATTE leicht ein. Geben Sie die in Stücke geschnittenen Paprika auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Würzen Sie sie und beträufeln Sie sie mit Öl. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	AUBERGINEN		300 BIS 800 G		HALBIEREN SIE DIE AUBERGINEN und bestreuen Sie sie mit Salz. Lassen Sie sie eine Weile stehen. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und heizen Sie sie vor. Legen Sie dann die Auberginen darauf. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	KÜRBIS	DÜNSTEN	200 BIS 500 G	DAMPFEINSATZ	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFGARER. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	MAISKOLBEN		300 G BIS 1 KG		
	TOMATEN		300 BIS 800 G	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR auf dem niedrigen Grillrost	HALBIEREN, würzen und bestreuen Sie sie mit Käse.

DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

REZEPTE

LEBENSMITTEL			MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
NUDELGERICHTE	**Nudelgerichte**		**1 bis 4 Portionen**	**Dampfgaruntersatz** und Deckel	**Stellen Sie die empfohlene** Kochzeit für die Nudeln ein. Gießen Sie Wasser in den Dampfgaruntersatz. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab. Geben Sie die Nudeln hinein, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel.
	Lasagne	**Selbst gemacht**	**4 bis 10 Portionen**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem niedrigen Grillrost	**Bereiten Sie** Ihre Lieblingslasagne zu oder verwenden Sie das Rezept auf der Lasagnepackung.
		Tiefgekühlt	**500 g bis 1,2 kg**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem Drehteller	
REIS	**Gekocht**	**Reis**	**100 bis 400 ml**	**Dampfgaruntersatz** und Deckel	**Stellen Sie die empfohlene** Kochzeit für den Reis ein. Geben Sie Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
	Brei	**Reis**	**2 bis 4 Portionen**		**Geben Sie Reis und Wasser** in den Dampfgaruntersatz. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab. Geben Sie Milch dazu, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und kochen Sie den Reis weiter.
		Haferbrei	**1 bis 2 Portionen**	**Mikrowellengeeigneter Teller** ohne Abdeckung	**Mischen Sie Haferflocken,** Salz und Wasser

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

REZEPTE

LEBENSMITTEL			MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
PIZZA/KUCHEN	**Pizza**	**Selbst gemacht**	**2 bis 6 Portionen**	**Backblech**	**Bereiten Sie Ihr** Lieblingsrezept zu und geben Sie den Teig auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech in das vorgeheizte Gerät.
		Dünner Boden (tiefgekühlt)	**250 bis 500 g**	**Crisp-Platte**	**Entfernen Sie** die Verpackung.
		Dicker Boden (tiefgekühlt)	**300 bis 800 g**		
		Gekühlt	**200 bis 500 g**		**Geben Sie die Pizza** auf die vorgeheizte Crisp-Platte.
	Quiche	**Lorraine**	**1 Ladung**		**Bereiten Sie den Teig zu** (250 g Mehl, 150 g Butter + 2½ TL Wasser) und legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus. Stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Backen Sie den Teig vor. Wenn Sie das Gerät dazu auffordert, geben Sie die Füllung auf den Teig, darauf 200 g Schinken, 175 g Käse. Verquirlen Sie 3 Eier und 300 ml Sahne und gießen Sie diese Mischung darüber. Schieben Sie das Blech wieder in das Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort.
		(Tiefgekühlt)	**200 bis 800 g**		**Entfernen Sie** die Verpackung

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

REZEPTE

LEBENSMITTEL			MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
BROT/ KUCHEN	**Brotlaib**		**1–2 Stück**	**Backblech**	**Bereiten Sie** den Teig für ein leichtes Brot nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Legen Sie den Teig zum Aufgehen auf das Backblech. Geben Sie das Backgut in das vorgeheizte Gerät.
	Brötchen	**Brötchen**	**1 Ladung**		
		Tiefgekühlt			**Geben Sie die Brötchen** in das vorgeheizte Gerät.
		Vorgebacken			**Für vakuumverpackte Brötchen.** Geben Sie die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
		Aus der Dose			**Entfernen Sie** die Verpackung. Geben Sie die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
	Teegebäck			**Crisp-Platte**	**Formen Sie** einen Kuchen oder kleinere Plätzchen daraus und legen Sie diese auf die eingefettete Crisp-Platte.
	Biskuitkuchen			**Hitzebeständige, mikrowellengeeignete** Kuchenform auf dem niedrigen Grillrost	**Bereiten Sie eine Backmischung** mit einem Gesamtgewicht von 700–800 g zu. Stellen Sie den Kuchen in das vorgeheizte Gerät.
	Muffins			**Backblech**	**Bereiten Sie einen Teig** für 16-18 Stück zu und füllen Sie ihn in Papierförmchen. Stellen Sie die Förmchen in das vorgeheizte Gerät.
	Plätzchen				**Legen Sie die Plätzchen auf Backpapier** und schieben Sie sie in das vorgeheizte Gerät.
	Schaumgebäck				**Bereiten Sie eine Mischung** aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Verfeinern Sie den Teig mit Vanille und Mandelaroma. Formen Sie 20-24 Stück auf dem eingefetteten Backblech oder Backpapier. Schieben Sie das Blech in das vorgeheizte Gerät.

Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

REZEPTE

LEBENSMITTEL			MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
SNACKS	**Popcorn**		**90 g bis 100 g**	**Legen Sie die Tüte** auf den Drehteller. Immer nur eine Tüte garen.	
	Geröstete Nüsse		**50 g bis 200 g**	**Crisp-Platte**	**Geben Sie die Nüsse in das Gerät,** sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Rühren Sie sie um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	Hähnchen	**Hähnchen flügel**	**300 g bis 600 g**		
		Nuggets (tiefgekühlt)	**250 g bis 600 g**		**Geben Sie die Nuggets in das Gerät,** sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
DESSERT	**Obstkuchen**	**Selbst gemacht**	**1 Ladung**		**Bereiten Sie einen Teig** aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. (oder verwenden Sie eine Fertigmischung). Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und belegen Sie ihn mit 700 bis 800 g Apfelspalten, vermischt mit Zucker und Zimt.
		Tiefgekühlt	**300 g bis 800 g**		**Entfernen Sie** die Verpackung.
	Bratapfel		**4 bis 8 Stück**	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr** auf dem Drehteller	**Entfernen Sie die Kerngehäuse** und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.
	Obstkompott		**300 bis 800 ml**	**Dampfeinsatz**	**Geben Sie das Obst in den Dampfgarer.** Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.
	Soufflé		**2 bis 6 Portionen**	**Hitzebeständiges Geschirr** auf dem niedrigen Grillrost	**Bereiten Sie eine Soufflémischung** mit Zitrone, Schokolade oder Früchten zu und geben Sie diese in ein hitzebeständiges Gefäß mit hohem Rand. Geben Sie die Mischung in die Mikrowelle, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

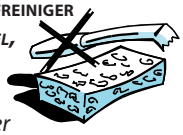
Die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor.

WARTUNG UND PFLEGE

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, ***Scheuermittel,*** *Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.* ***Sprühen Sie niemals*** *direkt in das Gerät.*



Entfernen Sie in regelmässigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

Nehmen Sie die Mikrowelle erst wieder in Betrieb, *wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder korrekt eingesetzt ist.*

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

Fettspritzer *oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.*

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Mikrowellengeräts *keine Dampfreiniger.*

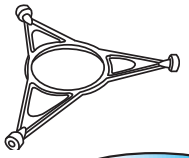
Stellen Sie zur Beseitigung von unangenehmen Gerüchen im Garraum eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft auf den Drehteller und kochen Sie das Wasser einige Minuten lang.

Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen.

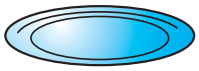
WARTUNG UND PFLEGE

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

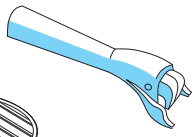
Drehtellerauflage.



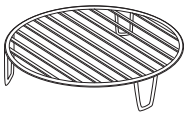
Glasdrehteller.



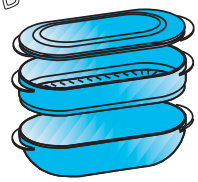
Crisp-Griff.



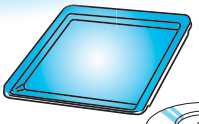
Grillrost.



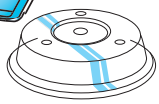
Dampfgarer.



Backblech.

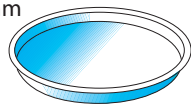


Deckel.



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



Lassen Sie die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen.

__Die noch__ heiße Crisp-Platte darf niemals in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.

***Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Stahlwolle.** Sie zerkratzen damit die Oberfläche.*

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Gerätetür fest geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.

Auf diese Weise lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Geräts an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

***Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden,** das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.*

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.

Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

Entfernen Sie keine Gehäuseteile.

DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

In Übereinstimmung mit IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Testen	Menge	Ungefähre. Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäss
12.3.1	1 kg	12–13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5,5 Min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13–14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28–30 min	Heissluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28–30 min	Heissluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1 kg	30–32 min	Heissluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Testen	Ungefähre. Dauer	Temperatur	Vorgeheizter Ofen	Zubehör
8.4.1	30–35 min	150 °C	Nein	Backblech
8.4.2	18–20 min	170 °C	Ja	Backblech
8.5.1	33–35 min	160 °C	Nein	Grillrost
8.5.2	65–70 min	160–170 °C	Ja	Grillrost

TECHNISCHE DATEN

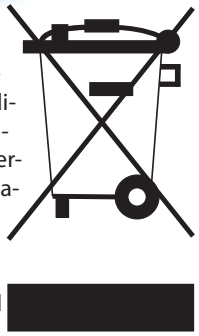
Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Grillfunktion	1600 W
Heissluft	1200 W
Aussenabmessungen (H x B x T)	455 × 595 × 560
Innenabmessungen (H x B x T)	210 × 450 × 420

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

Machen Sie das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.

5019-421-01220

Rev /B

DE

Made in Sweden.